VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

DIN EGEN OG ANDRES SIKKERHET ER MEGET VIKTIG

Denne bruksanvisningen og selve apparatet er utstyrt med viktige sikkerhetsmeldinger, som alltid må leses og følges.

Dette er faresymbolet, som gjelder sikkerheten, og som advarer om mulig risiko for brukeren og andre.
Alle sikkerhetsmeldingene er merket med faresymbolet og følgende ord:

⚠ FARE **Viser til en farlig situasjon som vil føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.**

⚠ ADVARSEL **Viser til en farlig situasjon som kan føre til alvorlige skader dersom den ikke unngås.**

Alle sikkerhetsmeldingene beskriver den mulige risiko de henviser til og viser hvordan man kan redusere faren for personskader, materielle skader og elektrisk støt som følge av feil bruk av apparatet. Følg disse instruksene nøye:

- Apparatet må alltid frakobles strømnettet før installasjon.
- Installasjon og vedlikehold skal utføres av en autorisert elektriker i samsvar med produsentens instrukser og gjeldende lokale sikkerhetsforskrifter. Forsøk aldri å reparere eller skifte ut deler av apparatet dersom det ikke uttrykkelig oppfordres til dette i bruksanvisningen.
- Det er påbudt å jorde apparatet.
- Strømledningen må være lang nok til at det innbygde apparatet kan tilkobles stikkontakten.
- For at installasjonen skal være i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsforskrifter, må det benyttes en flerpolet bryter med en avstand på minst 3 mm mellom kontaktene.
- Unngå bruk av stikkontakt-padder og skjøteledninger.
- Trekk aldri i ledningen når støpselet skal tas ut av stikkontakten.
- De elektriske komponentene må ikke være tilgjengelige etter installasjonen.
- Ikke berør apparatet med våte kroppsdeler og ikke betjen apparatet med bare føtter.
- Apparatet er kun beregnet på mattilberedning i privat husholdning. All annen bruk er ulovlig (f. eks. oppvarming av lokaler). Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for feil bruk eller feil innstilling av bryterne.
- Dette apparatet må ikke brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sansemessige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, uten tilsyn eller opplæring i bruk av apparatet av en person som har ansvar for deres sikkerhet.
- Tilgjengelige deler av ovnen kan bli meget varme under bruk. Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Berør aldri varmeelementene på apparatet under eller rett etter bruk, da dette kan føre til alvorlig forbrenning. Pass på at ikke varme deler på apparatet kan komme i kontakt med tekstiler eller annet brennbart materiale.
- Bruk ovnsvotter når du skal fjerne gryter og annet utstyr, og pass på at du ikke kommer i kontakt med varmeelementene.
- Plasser aldri brennbart materiale på eller i nærheten av apparatet. Hvis apparatet blir slått på ved en feiltakelse, kan det føre til brann.
- Overopphetet fett og olje tar lett fyr. Vær alltid tilstede og pass på ved tilberedning av fett- eller oljeholdig mat.
- Dette apparatet er i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsforskrifter og forskriftene om elektromagnetisk kompatibilitet. Likevel bør personer som bruker pacemaker ikke bruke dette apparatet. Det er ikke mulig å garantere at alle typer apparater på markedet er i samsvar med gjeldende sikkerhetsforskrifter og forskrifter om elektromagnetisk kompatibilitet og at farlig påvirkning ikke kan oppstå. Det er også mulig at personer med andre apparattyper, som f.eks. høreapparater, kan oppleve et visst ubehag.
- På kokesonene må det aldri legges metallgjenstander som kjøkkenredskap (kniver, gafler, skjeer, lokk osv.), da disse kan bli svært varme.
- Under apparatet skal det plasseres et skillepanel (følger ikke med).
- Ikke bruk apparatet hvis den keramiske overflaten har skader eller sprekker. I dette tilfellet må du kontakte serviceverkstedet så raskt som mulig.
- Apparatet er ikke beregnet på å settes igang ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

Avhending av brukte husholdningsapparater

- Apparatet er fremstilt av materialer som kan resirkuleres eller brukes om igjen. Apparatet skal avfallsbehandles i samsvar med lokale renovasjonsforskrifter. Før avhending må apparatet gjøres ubrukelig ved at strømledningen klippes av.
- For mer detaljert informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet, kan du kontakte de lokale myndighetene, renovasjonsverket eller butikken der du kjøpte produktet.

BESKYTTE MILJØET

Håndtering av emballasjen

Emballasjematerialet er fullstendig resirkulerbart og er merket med resirkuleringssymbolet (♺). Det er svært viktig at emballasjematerialet avhendes ifølge gjeldende miljøforskrifter.

Avfallsbehandling av apparatet

Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment). Ved å sørge for at apparatet blir avfallsbehandlet på korrekt måte, bidrar du til å forebygge negative konsekvenser for mennesker og miljø.

Symbolet på produktet, eller på de medfølgende dokumentene, indikerer at dette apparatet ikke skal behandles som usortert restavfall, men at det må bringes til en mottaksstasjon for elektrisk og elektronisk avfall.

Energisparing

Slik oppnår du best mulige resultater:

- Bruk gryter og panner som har en diameter som tilsvarer kokesonene.
- Bruk kun gryter og panner med helt flat bunn.
- La om mulig alltid lokket ligge på ved tilberedning (unntatt ved bruk av 6. sans-funksjonen).
- Hvis du bruker trykkoker, kan du spare enda mer tid og strøm (ikke bruk ved 6. sans-funksjonen).
- Pass på at du plasserer gryten midt på kokesonen som er markert på platetoppen.

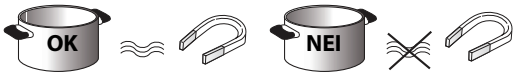
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING CE

- Dette apparatet, som er beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, er i overensstemmelse med direktivet (CE) nr. 1935/2004 og er blitt prosjektert, fremstilt og markedsført i samsvar med de sikkerhetsmessige kravene i Lavspenningsdirektivet 2006/95/EU (som erstatter 73/23/EØF og senere endringer) og kravene til beskyttelse i "EMC"-direktivet 2004/108/EU.

FØR BRUK

VIKTIG: Kokesonene vil ikke slå seg på dersom gryten/pannen ikke har riktig størrelse. Bruk kun gryter med symbolet "INDUKSJONSSYSTEM" (Figur på siden). Før platetoppen slås på, skal gryten plasseres på riktig kokesone.

KOKEREDSKAP DU ALLEREDE EIER



Bruk en magnet for å sjekke om panner og gryter egner seg til induksjonsplatetoppen: En gryte er ikke egnet dersom den ikke kan registreres magnetisk.

- Pass på at grytene ikke er ru i bunnen, da det ellers kan oppstå riper på platetoppen. Kontroller kokeredskapene.
- Plasser aldri varme gryter eller panner oppå betjeningspanelet på platetoppen. Det kan føre til skader.

ANBEFALT DIAMETER PÅ GRYTER OG PANNER

XL	Ø 30 cm		Ø 14 cm → 30 cm	XL	Ø 28 cm	18 cm 14 cm (Dual sone)	Ø → 28 cm
L	Ø 24 cm		Ø 17 cm → 24 cm	L	Ø 21 cm	15 cm	Ø → 21 cm
M	Ø 18 cm		Ø 14 cm → 18 cm	S	Ø 14,5 cm	11 cm	Ø → 14,5 cm

VIKTIG: Når det gjelder diameteren på grytebunnen på sonene der "6. sans"-funksjonen kan aktiveres, se avsnittet "6. sans-funksjon"

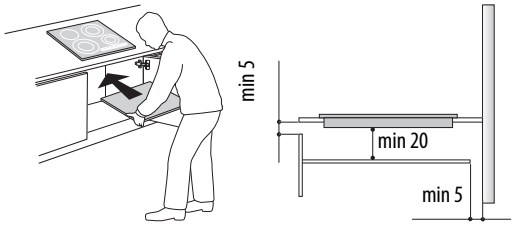
INSTALLASJON

Etter at du har pakket ut apparatet, må du kontrollere at det ikke er blitt skadet under transporten. I motsatt fall kontaktes forhandleren eller serviceavdelingen.

KLARGJØRING AV KJØKKENSEKSJONEN

⚠ ADVARSEL

- **Det skal plasseres en skilleplate under platetoppen.**
- **Undersiden av apparatet må ikke være tilgjengelig etter installasjon.**
- **Dersom det skal installeres en ovn under platetoppen, skal det ikke monteres en skilleplate.**



- Avstanden mellom undersiden av apparatet og skilleplaten skal være som vist i figuren.
- For at apparatet skal fungere korrekt, er det viktig å sørge for fritt rom mellom kjøkkenbenken og den øvre overflaten på seksjonen.
- Gjør helt ferdig åpningen på seksjonen før platetoppen settes på plass og fjern alt spon og sagflis.

ELEKTRISK TILKOBLING

⚠ ADVARSEL

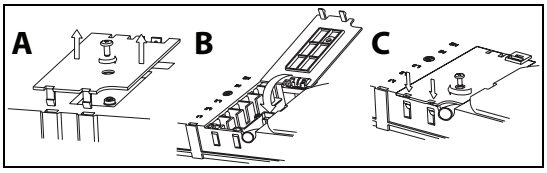
- **Frakoble apparatet fra strømnettet.**
- **Apparatet må installeres av en kvalifisert elektriker i overensstemmelse med gjeldende sikkerhets- og installasjonsforskrifter.**

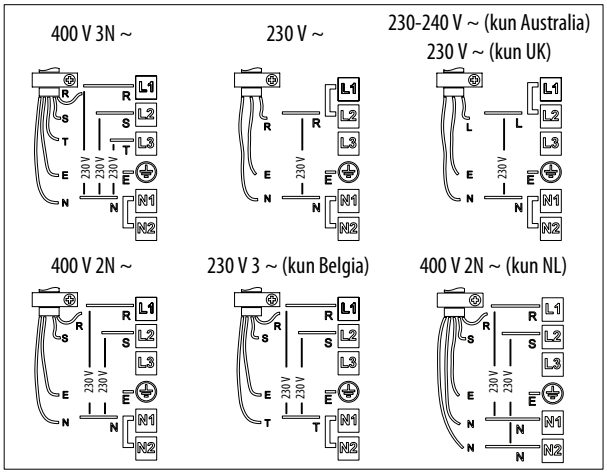
- **Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for skader på personer, dyr eller ting som skyldes manglende overholdelse av instruksene som gis i dette kapittelet.**
- **Strømledningen må være lang nok til at platetoppen kan fjernes fra kjøkkenbenken.**
- **Pass på at spenningen som er spesifisert på apparatets typeplate er den samme som i husets elektriske system.**
- **Ikke bruk skjøteledninger.**

Tilkobling til koblingsboksen

Ved elektrisk tilkobling skal det benyttes en strømledning av typen H05RR-F som vist i tabellen under.

Ledere	Antall x størrelse
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 X 4 mm^2 (kun Australia)
230 V 3 ~ + ⏚	4 X 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 X 1,5 mm^2
400 V 2N ~ +	4 X 1,5 mm^2





Koble den gule/grønne jordledningen til klemmen med symbolet ⏚.

Den ovennevnte ledningen skal være lengre enn de andre.

1. Fjern lokket på klemmebrettet (A) ved å løsne skruen og sett lokket i hengslet (B) på klemmebrettet.
2. Fjern ca. 70 mm av mantelen på strømledningen.
3. Fjern ca. 10 mm av mantelen på lederne. Stikk deretter strømledningen inn i ledningsklemmen og koble lederne til klemmene som vist på koblingsskjemaet ved klemmebrettet.
4. Fest strømledningen ved hjelp av ledningsklemmen.
5. Lukk lokket (C) og skru det fast til klemmebrettet med skruen som ble fjernet - punkt (1).

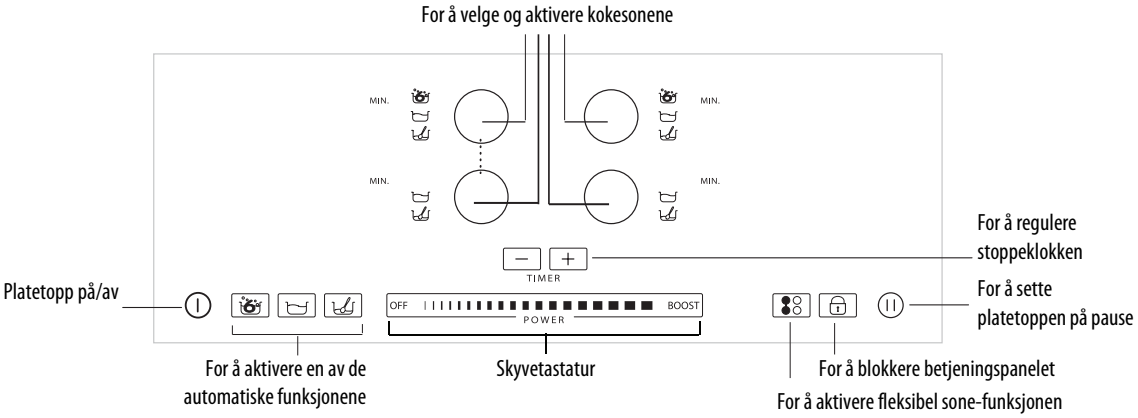
Hver gang platetoppen kobles til strømnettet, utfører den en automatisk kontroll som varer i noen sekunder.

Hvis platetoppen leveres med ferdig montert strømledning, følg instruksjonene på etiketten som er festet til ledningen. Tilkobling til strømnettet skal utføres med en flerpolet bryter med en kontaktåpning på minst 3 mm.

BRUKSANVISNING

Beskrivelse av betjeningspanelet

Betjeningspanelet er utstyrt med berøringstaster: De benyttes ved å trykke på tilhørende symbol (man trenger ikke å trykke hardt).



Første gangs bruk / etter et strømbrudd

Når platetoppen kobles til strømnettet, vil betjeningspanelet være blokkert (indikatorlampen over tasten vil lyse).

For å frigjøre betjeningspanelet trykker man på tasten i 3 sekunder. Indikatorlampen vil slukke og platetoppen vil nå kunne brukes som normalt.

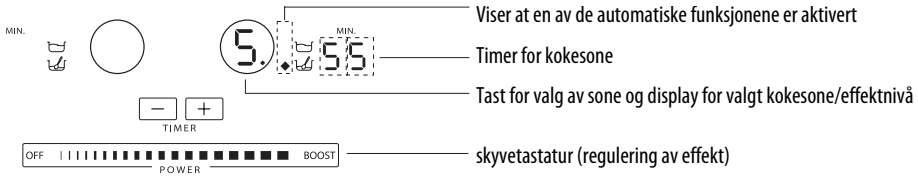
Platetopp på/av

Platetoppen slås på ved å trykke på tasten i minst 2 sekunder: Indikatorlampen over tasten begynner å lyse og det vil vises noen streker inni sirklene som svarer til kokesonene.

For å slå av platetoppen igjen, trykker man om igjen på samme tast. Alle kokesonene vil kobles ut.

Dersom det ikke velges funksjon innen 10 sekunder, vil platetoppen slå seg av automatisk.

Aktivering og regulering av kokesoner



Når platetoppen er slått på, plasseres kokeredskapet på den valgte kokesonen.

Aktiver kokesonen ved å trykke på tilhørende sirkulære tast: inni sirkelen vises tallet 5 som svarer til en middels effektinnstilling.

Dersom det ikke velges funksjon innen 10 sekunder, vil platetoppen slå seg av automatisk. Dersom ikke kokeredskapet passer til induksjonsplatetoppen din, er feilplassert eller ikke er av passende størrelse, vil indikasjonen "kokeredskap fraværende" vises på displayet (se illustrasjonen ved siden av). Dersom det ikke registreres noe kokeredskap innen 60 sekunder, vil platetoppen koble seg ut.

For å endre effektnivået, flytter man skyvetasten horisontalt med fingeren: Tallet inni sirkelen vil variere avhengig av fingerens stilling på skyvetastaturet, fra minimum 1 til maksimum 9. Ved hjelp av skyvetastaturet kan man velge booster-funksjonen ved å trykke på "BOOST" ("P" på displayet).

Dersom flere kokesoner er slått på, kan man ved hjelp av skyvetasten endre effekten på den valgte sonen, som identifiseres ved hjelp av et lysende punkt nede til høyre for effektindikatoren. Velg kokesone ved ganske enkelt å trykke på tilhørende sirkulære tast.

Slå av kokesonene

Velg kokesonen som skal slås av ved å trykke på tilhørende sirkulære tast (punktet nederst til høyre for effektnivået vil vises på displayet). Trykk på tasten OFF på skyvetastaturet.

Kokesonen vil kobles ut, og dersom området er varmt, vil bokstaven "H" vises i sirkelen.

"H" indikerer restvarme. Platetoppen er utstyrt med slik indikator for hver av kokesonene; den viser hvilke kokesoner som fortsatt er varme. Når kokesonen er avkjølt, vil displayet slukke.

Valg av timer

Timeren er en tidsbryter som gjør det mulig å instille en tilberedningsvarighet på maks. 99 minutter.
Velg den kokesonen du vil bruke timer-funksjonen med (det kommer til syne et lysende punkt nederst til høyre for effektnivåindikatoren på displayet), still så inn ønsket tilberedningstid med knappene "+" og "-" på timer-funksjonen. Tiden i minutter vil vises ved siden av displayet for kokesonen.
Noen få sekunder etter det siste trykket, begynner timeren nedtellingen (punktet ved den kokesonen du har valgt, begynner å blinke).
Når tiden er ute, aktiveres et lydsignal og kokesonen vil automatisk slå seg av.
For timeren som gjelder 6. sans-funksjonen, se beskrivelse av funksjonen på de neste sidene.

Blokkering av betjeningspanelet

Denne funksjonen blokkerer betjeningsorganene for å forebygge utilsiktet bruk av apparatet (f. eks. under rengjøring).

Trykk i tre sekunder på tasten : Et lydsignal og en lysende indikator over låssymbolet viser at funksjonen er aktivert. Alle funksjonene på betjeningspanelet er blokkert, bortsett fra Av-funksjonen. Barnesikrings-funksjonen kobles ut ved å gå frem i omvendt rekkefølge. Det lysende punktet vil forsvinne og platetoppen kan igjen brukes.
VIKTIG: Vannrester fra rengjøring, væskesøl fra gryter eller gjenstander som plasseres på tasten under symbolet kan føre til utilsiktet inn- og utkobling av sperrefunksjonen.

Pause

Denne funksjonen gjør det mulig å blokkere bruken av platetoppen midlertidig, for så å gjenoppta funksjonen samtidig som innstillingene opprettholdes (bortsett fra 6.sans funksjonen og innstilte timere). Trykk på knappen : I stedet for effektnivåene vises indikasjonen som blinker. For å gjenoppta tilberedningen må man trykke om igjen på knappen .

Fleksibel sone

Funksjonen kan benyttes ved bruk av to kokesoner som om de kun er én. Den er ideell for bruk av ovale, rektangulære og avlange kokeredskaper (med en bunn på maks 40x18 cm). Når platetoppen er slått på, trykker du på tasten : Displayene til de to kokesonene viser nivået "5"; begge de lysende punktene ved siden av nivånummeret lyser, og indikerer kun én valgt sone. For å endre effektnivået, flytter man skyvetasten med fingeren: Tallet inni sirkelen vil variere avhengig av fingerens stilling på skyvetastaturet, fra minimum 1 til maksimum 9. Trykk på tasten for å koble ut fleksibel sone-funksjonen: Kokesonene vil igjen fungere hver for seg. For å slå av kokesonen trykker du på OFF.

Med fleksibel sone-funksjonen aktivert, er det ikke mulig å bruke boostereffektnivået eller 6. sans-funksjonen. Dersom timeren blir innstilt, vises den ved siden av displayet til den øverste kokesonen.

Beskrivelse av automatiske funksjoner

A

Platetoppen er utstyrt med endel automatiske funksjoner knyttet til kokesonene. Ved siden av velgertasten for hver av sonene vises symbolene for de funksjonene som er tilgjengelige. Hver gang en automatisk funksjon blir valgt, vises en lysende indikator ved siden av symbolet og på displayet for den valgte sonen vises bokstaven "A".

Simmering-funksjon

Simmering-funksjonen velger automatisk en temperatur på den valgte kokesonen som gjør at småkoking holdes konstant. Etter å ha plassert gryten på kokesonen, slår man på platetoppen og velger den aktuelle kokesonen. Trykk på tasten : På displayet vises "A", den lysende indikatoren vil tennes. For å koble ut funksjonen trykker man på tasten OFF på skyvetastaturet.

Melting-funksjon

Melting-funksjonen sørger for en lav og jevn temperatur på kokesonen. Etter å ha plassert kokeredskapet på kokesonen, slår man på platetoppen og velger den aktuelle kokesonen. Trykk på tasten : På displayet vises "A", den lysende indikatoren vil tennes. For å koble ut funksjonen trykker man på tasten OFF på skyvetastaturet.

6. sans-funksjon

6. sans-funksjonen velger automatisk det ideelle effektnivået for oppkoking av vann og signalerer når kokepunktet er nådd.

Etter å ha plassert en gryte med vann på kokesonen, slår man på platetoppen og velger den aktuelle kokesonen. Trykk på tasten : På displayet vises "A", den lysende indikatoren vil tennes. Under oppvarmingsfasen vises en animasjon i området ved siden av sonen.

For at 6. sans-funksjonen skal fungere korrekt, følg disse anbefalingene:
- Bruk kun vann (med omgivelsestemperatur).
- Ikke tilsett salt, ingredienser eller krydder før vannet koker.
- Ikke varier sonens effektnivå, og ikke fjern eller flytt på gryten.
- Bruk gryter med en diameter som er mellom 1cm større og 1 cm mindre enn diameteren som er angitt på glassoverflaten.
- Fyll gryten opptil minst 1/3 av kapasiteten og aldri helt til kanten.

Slik oppnår du best mulige resultater:
- Ikke sett lokk på gryten ved bruk av 6. sans-funksjonen.
- Ikke bruk trykkoker på sonen som bruker 6. sans-funksjonen.
- Ikke aktiver 6. sans-funksjonen dersom sonen allerede er varm (bokstaven "H" vises på displayet).

Når kokepunktet er nådd, vil platetoppen gi fra seg et lydsignal. Dette signalet gjentas tre ganger med jevne mellomrom. Etter det andre signalet, aktiveres automatisk en stoppeklokke som beregner koketiden. Etter det tredje signalet, velger platetoppen automatisk et lavere effektnivå som passer til konstant koking. Deretter er det mulig å tilsette ingredienser, innstille en timer eller endre effektnivået. Når effektnivået endres eller platetoppen settes på "pause", går man ut av 6. sans-funksjonen.

Funksjonen kobles ut dersom platetoppen settes på "pause".

- Platetoppen styrer bruken av 6. sans-funksjonen og booster-nivåene av seg selv. Derfor er det i noen tilfeller ikke mulig å aktivere hurtigknappen når 6. sans-funksjonen allerede er aktivert
- Grytens kvalitet kan innvirke på ytelsene til 6. sans-funksjonen.

RENGJØRING

⚠ ADVARSEL

- **Ikke bruk damprengjøringsapparater.**
- **Pass på at kokesonene er slått av og at restvarmeindikatoren ("H") ikke vises før du rengjør apparatet.**

VIKTIG: Unngå bruk av gryteskrubb og/eller stålull. Slike produkter kan over tid føre til skader på glassoverflaten.

- Det anbefales å rengjøre platetoppen hver gang den har vært i bruk og har fått avkjølt seg, slik at ikke matrestene brenner seg fast og blir vanskelige å fjerne.
- Sukker og matvarer med høyt sukkerinnhold skader platetoppen og må fjernes umiddelbart.
- Salt, sukker og sand kan lage riper på glassoverflaten.
- Benytt en myk klut, tørkerull eller spesialprodukter for rengjøring av glasskeramiske platetopper (følg produsentens anvisninger).

FEILSØKINGSLISTE

- Les og følg instruksene i avsnittet "Bruksanvisning".
- Koble platetoppen til strømnettet og forsikre deg om at det ikke er strømbrudd.
- Tørk godt av overflaten på platetoppen etter rengjøring.
- Hvis displayet viser en kode når du slår på platetoppen, må du sjekke i tabellen under.
- Hvis du ikke er i stand til å slå av platetoppen etter bruk, må du øyeblikkelig avbryte strømtilførselen.

FEILKODE	BESKRIVELSE	MULIGE ÅRSAKER	LØSNING
Platetoppen slår seg av og etter 10 sekunder hører du et lydsignal hvert 30. sekund.	Permanent trykk på betjeningspanelet.	Vann eller kjøkkenredskap på betjeningspanelet.	Rengjør/frigjør betjeningspanelet.
C81, C82, C83	Betjeningspanelet kobler seg ut pga. overdreven varme.	Temperaturen på de innvendige elektroniske komponentene er for høy.	Vent til platetoppen er avkjølt før du bruker den igjen.
F42 eller F43	Strømforsyningen til platetoppen har ikke korrekt spenning.	Sensoren har registrert en avvikende spenning.	Koble apparatet fra strømnettet og få undersøkt strømtilførselen.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Ring service og oppgi feilkoden.		

SERVICE

Før du kontakter kundeservice

1. Forsikre deg om at du ikke kan løse feilen selv på bakgrunn av punktene under "Feilsøkingsliste".
2. Slå av og på igjen apparatet for å se om problemet har løst seg.

Hvis feilen fremdeles er der, kontakt nærmeste kundeservice.

Vennligst oppgi:

- en kort beskrivelse av feilen
- typen platetopp og eksakt modellbetegnelse
- servicenummeret (tallet etter ordet SERVICE på typeplaten) som er plassert på undersiden av platetoppen (på metallplaten). Du kan også finne servicenummeret i garantiheftet
- din fulle adresse
- ditt telefonnummer

SERVICE 0000 000 00000

Her fester du et av klebemerkene med apparatets spesifikasjoner som det finnes to av i garantiheftet.

Hvis apparatet har behov for reparasjon, må du kontakte et **autorisert servicesenter** (for å være sikker på at det benyttes originale reservedeler og at reparasjonen utføres korrekt).

EFFEKTTABELL

Effektnivå		Tilberedningstype	Bruk av effektnivå (må også baseres på erfaring og tilberedningsvaner)
Maks. effekt	**Boost**	Hurtig oppvarming	Ideell for rask temperaturøkning i maten eller hurtig oppkoking av vann eller rask oppvarming av kraft
	8-9	Steke - koke	Ideell til bruning, start av tilberedning, steking av frysevarer, hurtigkoking
Høy effekt	**7-8**	Brune - brase - koke - grille	Ideell for brasing, konstant koking, koking/steking og grilling (for korte tidsrom, 5-10 minutter)
	6-7	Brune - koke - gryteretter - brase - grille	Ideell for brasing, småkoking, koking/steking og grilling (for middels tidsrom, 10-20 minutter), forvarm kokeredskap
Middels effekt	**4-5**	Koke/steke - gryteretter - brase - grille	Ideell for gryteretter, konstant småkoking, koke/steke (over lengre tid). Blande pasta og saus
	3-4	Koke - trekke - tykne - blande med ost/smør/saus	Ideell for lengre tilberedning (ris, sauser, stek, fisk) i kraft (f. eks. vann, vin, buljong, melk), blande pasta og saus
	2-3		Ideell for lengre tilberedninger (volum på under en liter: ris, sauser, stek, fisk) i kraft (f. eks. vann, vin, buljong, melk)
Lav effekt	**1-2**	Smelte - tine	Ideell for mykgjøring av smør, forsiktig smelting av sjokolade, opptining av små matvarer
	1	Holde varm - blande med ost/smør/saus	Ideell for å holde små matporsjoner som akkurat er blitt tilberedt varme eller holde tallerkner varme eller tilsette ost/smør i risotto
OFF	**Null effekt**	Støtteoverflate	Platetopp i stand-by eller avslått (mulig gjenværende restvarme, indikert med H)

Funksjon		Beskrivelse av funksjon
	Simmering	Finner automatisk et effektnivå egnet til småkoking av mat over lengre tid. Egner seg til tilberedning av tomatsauser, ragu, supper og minestrone fordi kokenivået holdes konstant (ideell for vannbad). Man unngår at maten koker over eller brenner seg, noe som ellers lett kan skje ved denne typen tilberedninger.
	Melting	Finner automatisk et effektnivå som egner seg til langsom smelting av delikate produkter, uten at smaksegenskapene forringes (sjokolade, smør osv).
	6th sense 6. sans Oppkok av vann	Finner automatisk kokepunktet til vannet og reduserer effekten til en verdi som garanterer konstant koking inntil matvaren blir lagt i. Når vannet koker, høres det et lydsignal og det er mulig tilsette de ingredienser man ønsker (eks. krydder, pasta, ris, grønnsaker, kokekjøtt og kokefisk) men også hjemmelaget hermetikk eller redskap til sterilisering.
	Fleksibel sone	Funksjon som kombinerer to kokesoner slik at man kan bruke rektangulære og ovale kar eller grillpanner og utnytte hele det tilgjengelige området. For grilling av et stort antall eller store matvarer (fisk, grillspyd, grønnsaker som radicchio trevigiano, biffer, pølser). For tilberedning av retter som f.eks. rullestek og hel fisk, vanligvis i saus eller kraft, i kasserolle/fiskegryte/panne

TILBEREDNINGSTABELL

Matvarekategorier	Retter eller tilberedningstype	Effektnivå og tilberedningsprosedyre			
		Første fase	Effekt	Annen fase	Effekt
Pasta, ris	Fersk pasta	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og konstant koking	7-8
	Tørr pasta	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og konstant koking	7-8
	Kokt ris	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking av pasta og konstant koking	5-6
	Risotto	Bruning og brasing	7-8	Tilberedning	4-5
Grønnsaker, belgfrukter	Kokte	Oppvarming av vann	Booster - 9	Koking/trekking	6-7
	Frityrstekte	Oppvarming av oljen	9	Frityrsteking	8-9
	Stekte	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Tilberedning	6-7
	Stuede	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Tilberedning	3-4
	Brunede	Oppvarming av kokeredskapet	7-8	Bruning	7-8
Kjøtt	Stek	Bruning av kjøtt med olje (hvis det benyttes smør, bruk effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	På grillpanne	Forvarming av grillpannen	7-8	Grilling på begge sider	7-8
	Småsteking	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	4-5
	Grytestekt/stuet	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
Fisk	På grillpanne	Forvarming av grillpannen	7-8	Tilberedning	7-8
	Grytestekt/stuet	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	7-8	Tilberedning	3-4
	Frityrstekt	Oppvarming av oljen eller fettet	8-9	Frityrsteking	7-8
Egg	Eggepannekaker	Oppvarming av pannen med smør eller fett	6	Tilberedning	6-7
	Omeletter	Oppvarming av pannen med smør eller fett	6	Tilberedning	5-6
	Bløtkokte/hardkokte	Oppvarming av vann	Booster - 9	Tilberedning	5-6
	Pannekaker	Oppvarming av pannen med smør	6	Tilberedning	6-7
Sauser	Tomat	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstillingen 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Ragu	Småsteking med olje (med smør benyttes effektinnstilling 6)	6-7	Tilberedning	3-4
	Hvit saus	Tilberedning av basisen (smelte smør og hvetemel)	5-6	Koke forsiktig opp	3-4
Desserter, kremer	Eggekrem	Koke forsiktig opp melk	4-5	Konstant småkoking	4-5
	Puddinger	Koke forsiktig opp melk	4-5	Konstant småkoking	2-3
	Risengrynsgrøt/ riskrem	Varme opp melk	5-6	Tilberedning	2-3